

Krem brulee (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 180g ótek (oko o 9 ótek)
- 500ml pe not ustego mleka
- 500ml pe not ustej mietany
- 180g cukru pudru

Préparation

1. Dzi ę proponuj ę Wam jeden z najbardziej klasycznych przepisów na francuskie ciasto: crème brûlée.
2. To rzeczywi cie bardzo charakterystyczny deser, który mo na znale ę w menu wielu brasseries i restauracji we Francji, a dobrze przygotowany jest po prostu pyszny ;-)
3. Mia ę sporo ótek do wykorzystania, wi c to by idealny przepis, aby je wykorzysta ę ; tutaj proporcje odpowiadaj ę ilo ci ótek, które mia ę, czyli 9, co daje oko o .
4. Skorzysta ę z przepisu Pierre Hermé, który ju ę wcze niej wykorzysta ę w mojej tart ę crème brûlée – malinow ę uzyska ę oko o dziesi ciu dobrze waniliowych crème brûlée.
5. To deser niezwykle szybki do przygotowania, jednak trzeba przewidzie ę wystarczaj c du o czasu na gotowanie w niskiej temperaturze i odpoczynek w lodówce, co jest niezb dne, aby uzyska ę odpowiednio st one crème.
6. Wlej mleko, mietan ę przeci ę oraz wydr one str ki wanilii lub wanili ę w proszku do garnka i doprowad mieszank ę do wrzenia.
7. Nast ęnie pozostaw p yn do zaparzenia przez oko o trzydzie ci minut.
8. W misce ubij ótki z cukrem.
9. Gdy mleko si ę zaparzy, wlej je na ótki, dobrze mieszaj c.
10. Nast ęnie wlej mas ę do ramekinów i w ó ę do piekarnika nagrzanego do 100°C.
11. Je li chodzi o czas gotowania, to do ę trudno to okre li , poniewa ę zale y to od Twojego piekarnika oraz wielko ci (rednicy i grubo ci) ramekinów.
12. G ówna zasada, której nale y przestrzega , to nie przekracza ę 100°C, a gotowanie trwa zazwyczaj od 45 minut do godziny i 15 minut.
13. Crème powinny by ę st one, ale wci ę ędr ce w rodku (powiniene ę móc po o y ę na nich palec, aby sprawdzi , czy crème jest st one, a nie p ynnie).
14. Osobi cie, przy do ę tych crème, zostawi ę je na odzin ę 30 minut przed wyj ciem.
15. Nast ęnie pozostaw je do ostygni cia w temperaturze pokojowej, a nast ęnie w ó ę do lodówki na co najmniej godzin y.
16. Tu ę przed podaniem, posyp je br zowym cukrem i skarmelizuj za pomoc ę palnika.
17. Do skarmelizacji post ępuj ę w kilku etapach, aby uzyska ę dobrze chrupi c ę warstw : posypuj ę ma ę ilo ci cukru, u ywaj palnika i powtarzam dwa lub trzy razy.